

Scaloppina di seitan alla pizzaiola



Tempo di preparazione: 15 min.

Difficoltà: Media

Ingredienti (4 persone)

- **Ingredienti**

- Passata Rustica 700g 200 g
- Mozzarelle 2 da 100 g
- Patate dolci 400 g
- Seitan fresco 8 fettine o 720 g

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

Passate il seitan in padella antiaderente unta e fate dorare, quindi riponetelo in una teglia con la carta da forno. Condite con la **Passata Rustica Pomi** cotta e qualche pezzettino di mozzarella.

Tagliate le patate dolci a fette non troppo grosse, mettetele in una teglia a parte con un filo di olio extra vergine di oliva, sale e pepe e infornatele a 180° per 20 minuti e a metà del tempo infornate anche il seitan, così avrete pronti entrambi insieme.

Servite con qualche fogliolina di timo e olio extravergine di oliva.